



Nicolas Bricas, Olivier Lepiller, Audrey Soula et Chelsie Yount-André (dir.)

Manger en ville Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie

Éditions Quæ

Chapitre 4 - « Manger dehors » dans les villes de Mexico et de Guadalajara : de quelques tensions entre les dimensions sanitaires et patrimoniales au Mexique

Liliana Martínez-Lomelí

Éditeur : Éditions Quæ
Lieu d'édition : Éditions Quæ
Année d'édition : 2020
Date de mise en ligne : 2 avril 2021
Collection : Update Sciences & Technologie
ISBN électronique : 9782759233908



<http://books.openedition.org>

Référence électronique

MARTÍNEZ-LOMELÍ, Liliana. *Chapitre 4 - « Manger dehors » dans les villes de Mexico et de Guadalajara : de quelques tensions entre les dimensions sanitaires et patrimoniales au Mexique* In : *Manger en ville : Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie* [en ligne]. Versailles : Éditions Quæ, 2020 (généré le 12 avril 2021). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/quæ/33057>>. ISBN : 9782759233908.

Chapitre 4

« Manger dehors » dans les villes de Mexico et de Guadalajara : de quelques tensions entre les dimensions sanitaires et patrimoniales au Mexique

LILIANA MARTÍNEZ-LOMELÍ

Résumé. Ce chapitre se focalise sur l'alimentation extra-domestique au Mexique, où manger à l'extérieur est un acte quotidien dans la vie des urbains. Pour cette étude, une enquête ethnographique (entretiens et observation participante) a été conduite dans les villes de Guadalajara et de Mexico. Elle révèle que les dimensions liées, d'un côté, aux aspects de santé et de normes nutritionnelles et, de l'autre, aux aspects du patrimoine de la nourriture mexicaine sont vécues et perçues par les acteurs comme deux catégories à la fois en tension et en complémentarité.

» Introduction

En novembre 2010, le Comité intergouvernemental de l'Unesco a déclaré patrimoine culturel immatériel de l'humanité : « la cuisine traditionnelle mexicaine — culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán »¹. Elle a été inscrite la même année que le repas gastronomique français², et cela a relancé toute une discussion sur la construction des patrimoines, des territoires, et des traditions culinaires.

Parallèlement à cette patrimonialisation, le gouvernement mexicain avait récemment sensibilisé sa population sur les hautes prévalences d'obésité chez les adultes

1. Michoacán est le nom d'un État du Mexique. « Le paradigme de Michoacán » est le modèle présenté à l'Unesco pour désigner « un modèle culturel complet qui comprend des activités agraires, des pratiques rituelles, des connaissances pratiques anciennes, des techniques culinaires, et des habitudes et des modes de comportement ancestraux ». Source : <https://ich.unesco.org/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacan-00400> (consulté le 30/11/2019).

2. Ultérieurement, en 2013, la diète méditerranéenne et le *washoku*, c'est-à-dire les traditions culinaires japonaises, sont entrées dans la liste.

et les enfants; le Mexique occupant la deuxième place de taux d'obésité le plus élevé chez des adultes à l'échelle mondiale (32,4 %), après les États-Unis (38,2 %) (OECD, 2017). Ces deux conjonctures, d'une part l'inclusion dans la liste du patrimoine immatériel, et d'autre part les taux élevés d'obésité, ont eu l'effet d'attirer l'attention des Mexicains sur leur alimentation. En effet, pour certains, cette alimentation est perçue comme l'une des principales causes d'un problème de santé public; pour d'autres, comme un vecteur de développement du secteur touristique et économique intérieur.

Dans ce chapitre, nous verrons comment les consommations alimentaires extra-domestiques dans deux villes mexicaines génèrent des contradictions que les citoyens doivent gérer. Dans un premier temps, nous verrons comment le fait de «manger dehors» constitue un acte quotidien dans la vie des urbains. Ensuite, nous explorerons deux dimensions spécifiques de l'imaginaire autour de l'acte de manger à l'extérieur : une dimension sanitaire médicalisée; une dimension patrimoniale de l'alimentation. Nous aborderons chacune de ces dimensions et la manière dont elles sont présentes dans les discours et les pratiques des mangeurs urbains. Finalement, nous verrons comment ces dimensions sont mises en tension par rapport aux normes hygiénistes et à la conception du patrimoine alimentaire du point de vue des usagers, en opposition à la conception institutionnalisée.

Les données et les analyses présentées sont le résultat d'une recherche dans le cadre d'une thèse sur l'alimentation extra-domestique dans deux contextes urbains mexicains : Guadalajara et Mexico.

La zone métropolitaine de Guadalajara est située dans l'Ouest du Mexique. C'est la deuxième ville la plus peuplée du pays, avec environ 4,4 millions d'habitants (Inegi, 2010). La ville de Mexico est la capitale du pays, où l'on estime qu'il y a 8,9 millions d'habitants et environ 15 millions de personnes qui habitent dans la périphérie et qui se déplacent quotidiennement à Mexico (Inegi, 2010).

Des observations participantes dans différents lieux de restauration commerciale, qui comprennent des alimentations de rue jusqu'à des restaurants haut de gamme, ont été réalisées. Ainsi, 61 entretiens semi-directifs ont été conduits auprès des consommateurs, des propriétaires et des employés des commerces de restauration, diversifiés en termes de sexe (36 femmes, 25 hommes), de niveau socio-économique (NSE) et d'âge (jeunes de 18 à 29 ans, adultes de 30 à 59 ans, personnes âgées de 60 ans et plus).

► «Manger dehors» dans la ville : entre besoin et plaisir

«Manger dehors»³ dans la ville est une affaire quotidienne pour une grande majorité des enquêtés. Les rythmes de travail, les grandes distances à parcourir chaque jour et l'infrastructure urbaine font de l'alimentation extra-domestique un besoin que l'on

3. Dans ce texte, l'expression «manger dehors» est utilisée pour désigner toutes les prises alimentaires qui entraînent une transaction dans un lieu de restauration commerciale. Même si le fait de manger hors de chez soi entraîne différentes occasions comme manger chez quelqu'un d'autre, ou manger hors de chez soi un aliment que l'on a amené et/ou préparé chez soi, l'on exclut ces occasions dans la suite du texte.

satisfait « quand la faim nous attrape » comme nous le dit Naty, une femme de 61 ans qui habite dans un quartier populaire au nord de Mexico. Les maisons où elle travaille en tant que femme de ménage étant situées toutes au sud de la ville, chaque jour, elle passe six heures dans les transports. « Je ne vais pas faire la difficile avec la nourriture, on mange ce qu'il y a » explique-t-elle. Comme Naty, une part importante des interviewés a signalé avoir pris un repas à l'extérieur le jour avant l'entretien.

« Manger dehors » est aussi une activité de l'ordre des loisirs qui permet de s'investir dans des relations de sociabilité. Étant donné que ce sont des villes étendues, les cercles familiaux ou amicaux ne sont pas toujours à proximité. Isaac explique comment le fait de se réunir au restaurant fait partie des logiques de la ville :

« C'est rare d'aller chez les amis pour manger, parce que tu sais ? Il y a une complication : la ville de Mexico c'est trop pour pouvoir te déplacer, donc, se déplacer avec tous tes amis pour aller chez quelqu'un c'est difficile... On se voit dans tel endroit qui est plus central pour tous, alors parfait, c'est plus pratique comme ça. » (Isaac, Mexico, 29 ans, architecte, NSE moyen)

Isaac ajoute des éléments sur la façon dont les logiques de la ville ont changé pour lui la manière de se nourrir chaque jour :

« Il y a des représentations de chez soi partout. Tu peux voir, par exemple, des gens qui habitent au-dessous des ponts, des gens qui utilisent les parcs comme des salons, des gens qui utilisent le métro comme une salle à manger, parce que tu ne peux pas rester chez toi autant de temps, alors la ville doit couvrir ces fonctions et elle doit offrir à ses habitants ces options. »

L'appropriation de l'espace public s'observe notamment dans le cas des alimentations de rue, où les commerçants et les gens qui y mangent donnent de nouvelles significations aux espaces publics. Ainsi une jardinière dans la voie publique peut devenir la salle à manger d'un groupe de jeunes. De cette manière, l'espace public est en négociation constante avec les pratiques quotidiennes des usagers.

Au-delà de ces usages, les significations de « manger dehors » prennent des différenciations selon le contexte comme le signalent Warde et Martens (2000). Dans les discours, le fait de manger à l'extérieur renvoie essentiellement à quatre dimensions : une dimension de sociabilité, une dimension affective, une dimension patrimoniale et une dimension hygiéniste ou sanitaire. Dans ce chapitre, l'on explorera ces deux dernières dimensions.

» La dimension patrimoniale : entre la « mexicanité », l'exotisme et l'héritage préhispanique

Le patrimoine alimentaire est constitué par « l'ensemble des éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé » (Bessière et Tibère, 2011). Le patrimoine alimentaire est donc lié aux produits, aux plats mais aussi aux savoirs et aux savoir-faire alimentaires, aux symboles et aux techniques. De même, le patrimoine implique les manières de table, des codes sociaux et des formes de sociabilité, ou encore les lieux de vente de certains aliments qui contribuent à une différenciation des territoires.

Lorsque les interviewés essaient de donner du sens au fait de « manger dehors », à l'offre et à leurs préférences alimentaires, ils font appel à une notion de « mexicanité », qui les distingue d'autrui. Plusieurs dimensions du fait de « manger dehors » se réduisent à la phrase : « On mange comme ça, parce qu'on est des Mexicains ». Cela implique non seulement les aliments, les plats et les préférences liés depuis longtemps à la culture mexicaine, mais aussi des manières et des normes de gestion du temps et de l'espace⁴ : « Puisqu'on a fait comme cela tout le temps, parce qu'on est des Mexicains ».

L'alimentation extra-domestique est ainsi vécue comme une partie du patrimoine, de ce que signifie être mexicain. Cependant, au sein même de la cuisine mexicaine, les interviewés font une forte distinction entre la cuisine mexicaine maison et la cuisine mexicaine de l'extérieur, c'est-à-dire de la rue. Les deux sont valorisées ; elles ne sont pas décrites comme étant opposées mais plutôt complémentaires. À cet égard, le cas de Clara est parlant. Celle-ci est née à Guadalajara, fille de père français et de mère anglaise, elle reconnaît que sa relation avec la nourriture, qui a des origines différentes, l'a confrontée à une complexification de ses préférences alimentaires :

« Je sais que c'est une situation culturelle. Je n'aime pas la cuisine maison mexicaine, comme la viande au piment, et tout ce type de choses, je n'aime pas. Pour moi, le mexicain c'est soit de la cuisine faite maison, soit les *tacos*, et j'aime les *tacos*, mais les *tacos* [j'en mange] toujours dans la rue, pas chez moi. » (Clara, 45 ans, NSE haut, entrepreneuse, Guadalajara)

Ce qui est mexicain ce sont aussi les produits que l'on peut trouver sur les marchés, valorisés pour leur qualité mais, en même temps, repoussés pour leurs conditions sanitaires. Clara exprime un sentiment partagé par d'autres de nos interlocuteurs : le fait de manger dans la rue a « quelque chose qui ne s'explique pas, quelque chose qui ne se comprend qu'en le faisant ». D'ailleurs, des éléments d'authenticité — étroitement liés au goût, à la technique et aux ingrédients — sont, selon les interviewés, davantage présents dans les préparations que l'on mange dans la rue que dans les restaurants :

« Bon, il y a beaucoup de saveurs que j'aime, par exemple, les *tortas*, évidemment je pense que les meilleurs endroits pour en manger sont les *torterías*, pas les restos, n'est-ce pas ? Demander une *torta* dans un resto, jamais... mais dans une *tortería*, oui. Mais par exemple, le marché d'Oaxaca, c'est le meilleur endroit du monde pour manger. » (Rebeca, 41 ans, NSE moyen/haut, avocate, Guadalajara)

« Oui les *tacos*, ce sont les mêmes, mais si tu vas dans une *taquería* dans un beau quartier, elle est très différente d'une *taquería* dans une zone populaire : l'espace, le type de nourriture, les saveurs, les sauces, s'il s'agit d'un *taco*, c'est la qualité de la viande par exemple ; de ce que je peux dire par rapport à mon expérience, plus le *taco* est cher, moins il y a de goût, parce que la viande a plus de qualité, elle est plus fraîche... Le *taco* est universel. » (Rodrigo, 41 ans, NSE moyen, Mexico)

Rodrigo souligne que le *taco* est universel de manière quelque peu paradoxale : cela ne signifie pas que le *taco* est un aliment essentiel pour tous, mais seulement pour ceux qui mangent comme lui. Pour souligner l'importance du *taco* au niveau régional, il utilise une référence qui dépasse les limites du Mexique en tant que pays. Une grande majorité des personnes considère que les aliments trouvés aux marchés ou dans la rue sont plus authentiques que ceux des restaurants, mais l'on va rarement montrer ces aliments aux étrangers. Les visiteurs étrangers sont plutôt conduits dans

4. Ces normes sont construites de manière socioculturelle (Fischler, 1990).

des restaurants bien établis, même si on considère que cela implique de sacrifier le goût de l'authentique. Norma raconte comment elle a fait une sorte de mise en scène pour les invités étrangers :

« Pour moi, selon mon goût, dans mon quartier, il y a un endroit de rue où l'on prépare une viande plus goûteuse que dans le restaurant, bon marché, ils en vendent beaucoup. Si l'on va au restaurant, c'est lorsqu'on invite quelqu'un pour manger, surtout s'il s'agit d'un étranger, ou quelqu'un d'une autre région du Mexique, c'est plus facile de l'amener dans un établissement. C'est peut-être une question de statut, mais il n'y a pas longtemps le copain espagnol de ma nièce est venu et on a décidé de dîner des *tacos*, mais on n'allait pas l'amener dans la rue. On l'a amené chez Carnes Garibaldi. On ne se sent pas bien d'amener un étranger dans la rue. On l'a amené à un endroit plus joli, plus pittoresque pour qu'il ait une bonne impression. Il a fait tout un bazar parce qu'il ne voulait pas manger les *tacos* avec la main. » (Norma, jeune femme au foyer, 27 ans, NSE moyen/bas, Guadalajara)

La mise en scène du patrimoine alimentaire est l'un des points les plus controversés lorsque les décisions sur les stratégies pour la conservation du patrimoine s'imposent à travers les institutions (de Suremain et Matta, 2013). L'organisation de foires des cuisines populaires, les dénominations officielles des cuisines traditionnelles, ou l'organisation de conventions touristiques sont plusieurs exemples qui illustrent la façon dont la mise en scène du patrimoine ne correspond pas toujours à ce que les usagers font de lui au jour le jour. La cuisine extra-domestique mexicaine est composée d'une très grande variété. Les régions ont chacune leurs spécialités et cette diversité est très souvent mobilisée comme un atout de la gastronomie mexicaine. En même temps, elle provoque chez les citadins un sentiment d'« étrangeté » à l'égard de ces cuisines lointaines. L'effet de l'inconnu et de « l'exotisme » est alors de mise quand il s'agit de « manger dehors ».

Cet exotisme culinaire montre que les délimitations d'une cuisine considérée comme propre vont au-delà des divisions territoriales ou géopolitiques. L'exotique peut aussi se retrouver dans la cuisine dite mexicaine. Les efforts qui historiquement ont été faits pour l'unification et l'exaltation du nationalisme au Mexique sont passés par « une » cuisine mexicaine (Pilcher, 1998). La cuisine mexicaine a été un des signes les plus visibles et durables de l'identité nationale. Cependant, comme le démontre Bak Geller-Corona (2016), ces cuisines sont liées au passé indigène et dues majoritairement au projet nationaliste qui a vu le jour au XIX^e siècle, grâce aux livres de cuisine mexicaine qui revendiquaient la cuisine préhispanique. En conséquence, il n'y a pas qu'« une » cuisine mexicaine. Ladite homogénéité culturelle n'est en réalité pas visible dans les manifestations culinaires du vaste territoire mexicain. Comme le problématise Murcott (1983), l'État-nation est totalement débordé par ses cuisines. La cuisine préhispanique est d'ailleurs souvent associée au mythe ancestral selon lequel elle aurait été sacrifiée par les influences étrangères. Juan en témoigne :

« Ma mère avait l'habitude d'aller au marché, acheter du fromage, des rillons, des sodas, des avocats, des *tamales*⁵ de hareng, des *acociles*⁶, qui sont des nourritures

5. Un *tamal* est une préparation qui date de l'époque préhispanique. Il est fait à partir d'une pâte de maïs avec une farce (salée ou sucrée), qui est mise sur des spathes, feuilles de maïs ou de bananier, et est cuit à la vapeur.

6. Un *acocil* est un crustacé dont le nom provient de la langue náhuatl. Il est aussi connu comme homard de rivière.

préhispaniques, lorsqu'on a cette diversité, qu'est-ce qu'on peut demander de plus ? » (Juan, cireur de chaussures, 53 ans, NSE bas, Guadalajara)

La « mexicanité » est aussi liée aux manières de table. Le fait de prendre un *taco* par la main est quelque chose qui dénote une appartenance culturelle, ainsi que le fait de parler pendant que l'on mange :

« Tout le monde parle pendant que l'on mange, ça ce sont les Mexicains. Il y a l'amie d'un cousin qui est venue d'Allemagne. Ma mère était en train de parler et elle continuait à manger, et on lui a demandé si elle était mal à l'aise, et elle a dit qu'elle n'était pas habituée à manger et à parler. L'heure du repas c'est l'heure de manger et c'est tout. Moi je pense qu'on est bavards, c'est cela qui nous distingue. » (Diana, 25 ans, NSE moyen, Guadalajara)

Les restaurants de haute cuisine mexicaine ont pour leur part gagné de la visibilité internationale à partir du moment où certains ont commencé à être classés dans les listes des meilleurs restaurants du monde. Cependant, cela ne fait pas partie des discours d'une grande majorité des mangeurs. Les jeunes adultes de NSE moyen/haut sont les seuls qui ont parlé de la haute cuisine mexicaine, sans pourtant la prendre comme une représentation de l'authentique :

« Il y a par exemple, dans le centre de la ville, un endroit traditionnel qui s'appelle El Cardenal, c'est un bel immeuble ancien, bien conservé, il y a de la nourriture mexicaine très riche, traditionnelle, c'est plus cher, beaucoup plus cher mais c'est très bon, le service est impeccable, enfin. Ce n'est pas le restaurant Dulce Patria, parce que Dulce Patria est classé comme l'un des meilleurs, mais le plat est déjà déconstruit⁷, c'est une autre chose. El Cardenal, c'est traditionnel mais avec une meilleure qualité, une meilleure présentation, une meilleure préparation. » (José, 35 ans, cadre, NSE moyen/haut, Mexico)

Pour les générations précédentes de tous niveaux socio-économiques, la grande cuisine mexicaine est perçue comme quelque chose de prétentieux. Pour les jeunes à haut NSE, les restaurants de grande cuisine mexicaine⁸ ne font pas partie de leurs premières options lorsqu'il s'agit de manger dehors. Les restaurants mexicains haut de gamme traditionnels⁹ ou les restaurants de cuisine européenne (notamment italienne, espagnole et française) sont préférés en raison de la haute disponibilité de préparations mexicaines à des prix inférieurs.

La patrimonialisation passe donc par des conceptions identitaires de ce que signifie être mexicain et manger mexicain, et des manières de table, des espaces et des occasions de manger mexicain.

7. José utilise le mot « déconstruit » pour qualifier la façon dont les chefs de la haute cuisine mexicaine présentent les plats d'une manière qui s'éloigne des présentations de certains plats plus largement connus.

8. Les restaurants de grande cuisine mexicaine sont des restaurants avec des chefs à notoriété internationale qui introduisent des éléments novateurs — dans les techniques et les présentations — et souvent esthétiques dans des plats que les personnes appelleraient traditionnels.

9. Les restaurants haut de gamme de cuisine mexicaine proposent des plats plus ou moins standardisés comparables à ce que l'on servirait à la maison, sans vraiment tenir compte d'éléments novateurs. Ils proposent de la cuisine mexicaine présentée et élaborée d'une façon « traditionnelle ».

► La dimension sanitaire : réappropriation des discours sur la médicalisation

La dimension sanitaire du fait de « manger dehors » comporte deux éléments principaux liés à la notion de risque. Premièrement, « manger dehors » est perçu comme comportant des risques à long terme, liés aux conséquences néfastes sur la santé d'une prise alimentaire importante dans les alimentations extra-domestiques. Cette pensée est liée aux discours médicaux concernant le poids, l'obésité et son effet sur la santé. Deuxièmement, « manger dehors » comporte des risques plus immédiats associés au fait de manger quelque chose dont on ne connaît ni la provenance ni les conditions hygiéniques de la préparation.

Chez les personnes interviewées de NSE moyen/haut et haut, il nous a semblé qu'il y avait une réappropriation du discours médical sur l'alimentation. Le poids n'est pas la principale source d'inquiétude. Cette inquiétude se situe plutôt au niveau des maladies comme le diabète ou l'hypertension. Dans ce cas, le discours médical est mis en relation avec des stratégies de santé publique qui se sont attachées à décrire la maladie comme une entité externe qui vient « déranger le corps », mais qui peut se contourner facilement en surveillant son alimentation. Ce type d'approche conduit certaines personnes à gérer leurs maladies à leur manière. José, qui vit avec le diabète depuis dix ans, raconte la façon dont il mange dehors pendant ses heures de travail :

« Par exemple, quand je vais travailler chez les gens, il y a un monsieur qui passe et qui vend du pain. Moi j'entends qu'il vend du pain sucré, qu'il y a beaucoup de sucre, mais bon, je secoue le pain, j'enlève le sucre, et c'est tout, parce que je suis diabétique, parce que j'ai besoin de me contrôler. » (José, laveur de voitures, 53 ans, NSE bas, Mexico)

Naty a des problèmes cardiaques, de l'hypertension et de l'hypercholestérolémie. Elle comprend que le fait de consommer davantage d'eau l'aide à gérer sa maladie :

« Alors oui, moi je prends soin de moi un peu. Je ne vais pas dire que non, sinon, je serais déjà morte [rires]. Je suis consciente que je peux avoir un infarctus. Je ne suis pas médecin, mais je l'ai remarqué. Alors j'essaie de... par exemple je n'aime pas boire de l'eau, cependant, maintenant j'en bois beaucoup pour le cholestérol. Mais j'aime davantage le soda. On est masochiste. » (Naty, femme de ménage, 61 ans, NSE bas, Mexico)

Les discours médicaux sont interprétés de manières très différentes selon le niveau socio-économique. Ces diverses interprétations sont ambivalentes en elles-mêmes, mais elles le sont aussi lorsqu'elles entrent en tension avec les discours sur les dimensions patrimoniales de l'alimentation.

Le discours médical identifié, qui a été transversal à tous les niveaux socio-économiques, est un discours dans lequel on observe une notion du corps qui vieillit, qui sert, qui n'est pas éternel et qu'il faut conserver à partir de ce que l'on mange. Sara me dit :

« J'ai toujours pensé, depuis que je m'en rappelle, que l'on a un seul corps physique. Si tu n'en prends pas soin, personne ne va le faire pour toi. Je sais que l'on a des accidents et qu'on peut tomber malade même si on prend soin de soi-même, mais avec moins de probabilités. Si tu vas dans une *taquería*, je pense que c'est de l'irrationnel. » (Sara, professeure d'école primaire, 36 ans, NSE moyen/bas, Mexico)

La relation avec l'entretien du corps génère diverses dynamiques autour du fait de «manger dehors». Ces dynamiques sont plus frappantes chez les femmes à haut niveau socio-économique, qui font de l'entretien du corps une question de poids. Le contrôle social à ces occasions est frappant :

«J'ai participé à plusieurs repas avec des groupes de femmes de différents âges, et concernant les NSE moyen et haut. "*The ladies who lunch*"¹⁰, comme aux États-Unis, est une notion réservée aux femmes des NSE supérieurs. Ces groupes exercent un fort contrôle sur la quantité de nourriture que l'on commande au restaurant. En effet, tout se passe comme si on était au restaurant pour voir et être vue, pour se réunir avec les amies, mais dans le dernier ordre de priorités, l'on compte le fait de manger. Lors d'un repas des femmes de Mexico au quartier de Polanco (l'un des plus chers dans la ville), Ana commande un flan comme dessert. Ensuite Elena, dans la quarantaine, fait un reproche à son amie, parce qu'elle n'a pas demandé aux autres amies, quel dessert était le bon choix pour toutes. Ensuite, Ana dit qu'elle a commandé cela parce qu'elle en avait envie et elle a l'intention de manger toute la portion. Ensuite, toutes les autres lui font des reproches, et signalent même comment elle doit garder le bon poids, parce "qu'elles ne sont plus jeunes".» (extrait de carnet de terrain, 11 juin 2016)

Le contrôle sur le corps est très marqué par le genre et le statut socio-économique. Les hommes à haut NSE, aussi, exercent ce type de contrôle dans l'espace public à l'égard des femmes.

«J'ai été dans une pizzeria à Las Lomas, un quartier de millionnaires au nord de Mexico. J'y ai rencontré Simon, un fils d'un des architectes les plus importants du Mexique. Il me raconte comment ça se passe quand il invite des filles pour sortir. Lorsque je lui demande s'il amène les filles pour prendre un dîner ou un repas ensemble au restaurant, il me dit que oui, mais normalement ce n'est que lui qui mange. Je lui demande si les filles demandent quelque chose à manger. Il m'explique que les filles ne demandent rien à manger, que cela serait du suicide social, car les filles sont au restaurant pour être vues, pas pour manger. Elles doivent être minces, et "si elles mangent, elles doivent le faire chez elles".» (extrait de carnet de terrain, septembre 2016, Mexico)

Toutes les femmes à haut NSE interviewées ont remarqué l'importance d'avoir un poids idéal, ou un idéal de minceur mis en relation avec le fait de «manger dehors». L'espace public exerce une forme de contrôle qui dépasse les normes de sociabilité, comme le raconte Karla :

«Des fois, je vais dans un restaurant, j'y arrive et vraiment, j'y vais pour accompagner mon mari manger, je m'assois avec juste de l'eau... ou quelque chose comme ça, une salade, parce que non, je ne peux pas.» (Karla, mariée, femme au foyer, 25 ans, NSE haut, Guadalajara)

Dans ce cas, le discours médical concernant le poids, la minceur et le régime est réapproprié comme une norme esthétique mais aussi comme une forme de contrôle social : se montrer dans l'espace public en tant que femme, avec des caractéristiques physiques de minceur qui renvoient à un certain niveau socio-économique. Alors

10. «*Ladies who lunch*» est une expression idiomatique aux États-Unis pour désigner, depuis les années 1960, les femmes bien habillées, mariées et sans emploi qui se réunissent dans des restaurants haut de gamme pour déjeuner et parfois faire du shopping. C'est un acquis culturel qui, selon certains, a une origine dans un article critique de la revue *The New Yorker*.

que le restaurant est un endroit pour se montrer et ainsi marquer son statut social, le corps lui-même devient instrumentalisé à cet effet : le corps est perçu comme un dispositif qui indique une construction de la féminité basée sur la minceur.

► Tensions entre les dimensions patrimoniales et de santé

Les discours institutionnels sur le patrimoine alimentaire mexicain insistent souvent sur la diversité, les techniques, les significations et l'héritage. Dans le cas du patrimoine du Mexique, l'on insiste souvent sur les produits endémiques que le pays « a offert » au monde : la tomate, l'avocat, le piment, le maïs, les herbes variées, etc. Cependant, dans l'imaginaire de la cuisine mexicaine, les aliments préparés à la maison¹¹ et les *tacos* définissent l'essentiel de cette cuisine.

Les institutions qui insistent sur la conservation du patrimoine mettent l'accent sur des stratégies autour des techniques régionales, ou des plats cérémoniels spécifiques d'une communauté du Mexique. De plus, des chefs qui participent à des collectivités sur la conservation du patrimoine sont soutenus dans un processus de réappropriation des cuisines et des plats populaires, présentée comme une valeur progressiste qui peut être exposée au reste du monde. Cependant, à côté de cette stratégie promue par le ministère du Tourisme et de l'Économie, l'on retrouve la stratégie du ministère de la Santé, qui diffuse aux Mexicains une image caricaturale d'un gros ventre avec des *tacos* superposés dessus, en les interpellant de la sorte : « Combien (de *tacos*) vas-tu manger ? ».

Ces tensions au niveau des stratégies et politiques gouvernementales sont aussi présentes dans les discours des interlocuteurs. Rodrigo explique sa perception de ce que signifie le fait d'avoir le goût mexicain :

« Moi je pense que l'on aime bien les cochonneries, les casse-croûte. En général, sur ce que j'ai vu, l'on préfère les *tacos* que manger une salade. Alors moi je crois que c'est pour ça qu'on est obèses n'est-ce pas ? Plus obèses que dans d'autres nations. Et comme Jalisco¹² a beaucoup de plats typiques très célèbres et qu'on est habitués à manger du *pozole*¹³, des *flautas*¹⁴, des *tacos* et tout cela, l'on préfère manger cela à manger du poisson non ? Du poisson grillé, alors, c'est parce qu'on a les plats, et on y est habitués et on les aime. » (Rodrigo, responsable administratif, 33 ans, NSE moyen, Guadalajara)

Manger selon le goût « des mexicains en général » veut dire que l'on est obèse, selon Rodrigo. Les discours simplistes sur les causes de l'obésité font que les gens établissent une relation de cause à effet sur ce que l'on mange. Ainsi, parce que la nourriture mexicaine est « unique » et parce qu'on a des hautes prévalences d'obésité, les gens y retrouvent une relation sans discussion.

11. Les plats mexicains faits maison incluent des *tacos*, des haricots, des viandes mijotées, des piments farcis, des bouillons de viande, etc.

12. Jalisco est l'État du Mexique dont Guadalajara est la capitale.

13. Le *pozole* est une préparation qui date de l'époque préhispanique, et qui dans l'époque contemporaine est un bouillon avec des graines de maïs et de la viande, principalement du porc.

14. Les *flautas* sont des *tortillas* farcies de bœuf, poulet, haricots ou pommes de terre et cuites par friture.

La restauration formelle et informelle¹⁵ s'adapte de plus en plus en proposant des options présentées comme étant plus saines, ou en incluant des menus « légers » dans son offre. Cependant il y a une dichotomie dans ce terme par rapport à la cuisine dite mexicaine, comme l'explique Alvaro, le propriétaire d'un petit restaurant d'un quartier populaire à Guadalajara :

« Dans les restaurants tout était préparé dans le *comal*¹⁶, il n'y avait rien de frit, mais si l'on dit "*light*", c'est une barrière pour beaucoup de gens, alors pour ne pas le nommer "*light*", c'était du style préhispanique. En plus un restaurant mexicain *light* fait rire, tu imagines du *mole light* ? Du mexicain *light*... le mot *light* c'est un mot qui fait "très Nord", de l'autre côté. » (Álvaro, restaurateur, 42 ans, NSE moyen, Guadalajara)

Il existe donc aussi une opposition entre la cuisine légère, dont on utilise l'anglicisme *light*, et la cuisine mexicaine. Pour lui, la cuisine *light* a des origines anglo-saxonnes.

Cette opposition entre cuisine mexicaine et cuisine légère est aussi vécue comme un obstacle pour faire un régime, comme le raconte Elisa. Celle-ci explique les difficultés à suivre un régime par rapport au contenu des plats, mais aussi par rapport aux « mœurs mexicaines » :

« Je pense que parfois je suis très inconsciente, parce que moi je préfère en jouir et je ne suis pas les règles. J'en ai déjà parlé avec mon nutritionniste, et il a essayé de m'aider dans cet aspect-là. Il dit "bon, si tu vas aux *tacos*, tu dois manger de telle ou telle manière" et moi j'essaie de le faire, mais pour moi le dîner c'est quelque chose de... je ne sais pas, depuis toujours mon papa nous amenait dîner, il nous récompensait en sortant manger dans la rue. Aïe ! Oui, il est très difficile, très difficile de se mettre au régime au Mexique [rires] ou je ne sais pas si cela se passe dans n'importe quel pays, mais ici tout le monde te donne quelque chose, partout, les gens t'offrent des choses : un petit verre d'eau, du soda, tu bois quelque chose et on te donne à manger, au moins c'est comme ça dans mon cercle social et avec ma famille. » (Elisa, graphiste, 33 ans, NSE moyen/haut, Guadalajara)

Les acteurs doivent gérer toutes ces dimensions lorsqu'ils mangent dehors. Ils sont confrontés aux logiques de la ville et à la façon dont se construisent les relations sociales et familiales qui font des repas à l'extérieur un acte quotidien.

Le fait de « manger dehors » possède un double sens : celui du besoin et celui du plaisir, notamment, en fonction d'où, quand et avec qui on mange. L'on pourrait imaginer que, quand l'occasion entraîne une logique de loisirs, la dimension patrimoniale prévale, et *vice versa*, lorsque l'occasion est un besoin, l'on privilégie la dimension de santé. Cependant, ces hypothèses ne se vérifient pas totalement. Par exemple, observons le cas d'Elisa qui affirme que le fait de ne pas manger ce qui fait plaisir, comme un plat de *menudo*¹⁷ typique de la gastronomie mexicaine, peut avoir des conséquences sur sa santé :

« Je me dis, une fois par semaine tu peux manger du *menudo*, de la *birria*, mais sans *tortilla*, parce que ton corps a aussi besoin de graisses saturées. Tu ne peux pas rester tout le temps comme ça parce que tu auras la dépression et tout ça. Plus ou moins, je fais comme ça. » (Elisa, graphiste, 33 ans, NSE moyen/haut, Guadalajara)

15. Par informelle nous comprenons ici essentiellement les nourritures de rue ou les établissements qui ne paient pas d'impôts, même s'il existe une régulation gouvernementale pour les postes de rue.

16. Le *comal* est une plaque en acier, en aluminium ou en boue qui sert à cuire les *tortillas* sur le feu.

17. Soupe de tripes typique.

Dans un autre sens, Naty explique comment le fait de suivre un régime pour sa maladie l'empêcherait de travailler :

« Pour soigner ma maladie, je devrais rester chez moi, pour ne pas boire du soda, pour ne pas consommer des *tacos*, des farines, et évidemment je ne vais pas arriver à mon travail en disant à mes patrons : non, je ne peux pas manger cela. L'on mange ce qu'il y a. Point. » (Naty, femme de ménage, 61 ans, NSE bas, Mexico)

Ainsi, l'on peut bien voir comment ces tensions reflètent la manière d'établir une auto-identification comme un processus dynamique et changeant (Giménez, 2010) : « je suis diabétique » ; « je suis mexicain » ; « je suis mince et de haut NSE » ; « je suis obèse ». Le fait de « manger dehors » sert à donner des attributs et des symboles liés aux différentes dimensions qui sont mises en place selon l'occasion et les acteurs. Les dimensions que l'on a explorées représentent des fortes tensions dans ce que les acteurs doivent privilégier par rapport à leur alimentation.

En effet, l'on voit comment, chaque jour, les acteurs doivent composer avec ces deux dimensions juxtaposées. Ni l'une ni l'autre ne peuvent être ignorées, mais l'occasion déterminera d'une manière très nette la dimension à privilégier. Lorsque les gens articulent des discours sur la patrimonialisation, ils ne le font jamais en ignorant les dimensions sanitaires.

Avec la Politique d'encouragement de la gastronomie nationale (2014-2018)¹⁸, le gouvernement mexicain a essayé de mettre en place des stratégies qui concernent plusieurs acteurs dans ce qui est défini comme la « cuisine nationale ». Cette politique tâche d'impliquer différents secteurs de la société. Il est remarquable d'abord que le nom de cette stratégie appelle à une « gastronomie nationale », définie en termes de patrimoine. Poulain (2002) explique qu'en France « la gastronomisation » constitue un retournement hiérarchique consécutif à l'articulation de deux univers alimentaires en opposition : celui des cultures culinaires locales et celui d'une désignation gastronomique.

Cela prend tout son sens au Mexique également lorsque l'on sait que les stratégies sur le plan politique qui concernent l'univers de la restauration extra-domestique encouragent l'expression de cuisines « authentiques » à partir de « l'articulation du secteur gastronomique avec la connaissance et de l'innovation pour adapter l'offre gastronomique aux besoins du consommateur » (Secretaría de Turismo, Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 2014 ; Unesco, 2010). Cependant, cette dimension est problématique. En effet, selon la conception des usagers, ladite cuisine mexicaine est perçue comme moins authentique lorsqu'elle est prise en main par des chefs de la grande cuisine qui incorporent de nouvelles manières de présenter un plat considéré comme traditionnel. L'innovation et l'adaptation dont parle le secteur politique sont donc orientées vers un consommateur qui ne percevrait pas la perte d'authenticité des plats de la haute cuisine.

Le discours patrimonial institutionnel entre en contradiction avec ce que les gens considèrent comme « mexicain ». Ces contradictions sont particulièrement repérables au niveau de la variété et du régionalisme des ingrédients, des plats et des façons de manger. Il y a des consommations alimentaires qui sont considérées

18. Cette politique est un plan stratégique publié par le gouvernement du pays, spécifiquement avec la collaboration du ministère du Tourisme et du ministère des Impôts.

comme exotiques par certaines personnes, malgré les efforts institutionnels de stratégies d'homogénéisation nominative, comme celle de la désignation officielle des « cuisinières traditionnelles »¹⁹ en tant que représentantes univoques du patrimoine. Dans le cas français, avec la création du concept de terroir, le cas péruvien ou encore le cas japonais, les plats ne sont pas contestés par rapport à leurs effets sur la santé. Dans le cas mexicain, les plats ont une tout autre signification en fonction de la prise en compte ou pas de la norme médicale.

►► Conclusion

Nous avons montré à partir de l'étude des représentations du fait de « manger dehors » dans deux villes mexicaines que les représentations entraînent différentes dimensions qui peuvent être à la fois juxtaposées et contradictoires. Très concrètement, les dimensions de santé et de patrimoine sont en constante opposition dans les discours des acteurs. Pour se nourrir quotidiennement dans la ville, ils privilégient l'une ou l'autre dimension. Ces oppositions sont le résultat d'une prolifération de discours sur l'acte alimentaire, couplée à la désarticulation de la politique publique qui mobilise des injonctions contradictoires.

Il serait pertinent d'explorer si, dans d'autres contextes, les processus de patrimonialisation intègrent une dimension sanitaire implicite ou bien si, au contraire, il n'existe pas de questionnement sur l'aspect santé du patrimoine. En France, par exemple, la consommation de foie gras semble rarement questionnée sur son effet néfaste sur la santé.

Dans la situation actuelle, au Mexique, les stratégies de santé et de gestion du patrimoine ont de lourdes conséquences économiques. Du côté de la santé, la prévalence élevée de maladies chroniques dégénératives (obésité, diabète, hypertension) est devenue un problème économique, en raison du coût élevé que leur traitement engendre pour le système de santé publique.

D'un autre côté, l'institutionnalisation du patrimoine alimentaire et sa promotion constituent une stratégie centrale pour promouvoir le tourisme au Mexique. Le tourisme est l'activité qui contribue le plus au PIB. La promotion de la cuisine mexicaine et sa patrimonialisation répondent aux processus globaux de ce secteur. Par conséquent, ces aspects de l'alimentation sont devenus transcendants pour l'économie nationale.

►► Références

Bak Geller-Corona S., 2016. Culinary Myths of the Mexican Nation. In : *Cooking Cultures, convergent histories of food and feeling*. Banerjee-Dube S. (Ed.), Cambridge, Cambridge University Press, 255 p.

Bessière J., Tibère L., 2001. Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées. *Anthropology of Food*, 8.

19. Les « cuisinières traditionnelles » sont une désignation officielle produite par l'État qui est octroyée à des cuisinières appartenant aux différentes régions du Mexique, qui ont des connaissances culinaires traditionnelles apprises au sein de leurs communautés, et qui ont un savoir-faire considéré comme ancestral.

Fischler C., 1990. *L'Homnivore*. Paris, Odile Jacob, 414 p.

Giménez G., 2010. La cultura como identidad y la identidad como cultura. In : *Cultura, Identidad y procesos de individualización*. UNAM Instituto de Investigación en Ciencias Sociales, http://conceptos.sociales.unam.mx/conceptos_final/625trabajo.pdf (consulté le 10/09/2017).

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi), 2010. *Censo nacional de población y vivienda 2010*. www.inegi.org.mx (consulté le 10/05/2014).

Murcott A., 1983. *The sociology of food and eating. Essays on the sociological significance of food*. Indiana, Gower, 195 p.

Pilcher J., 1998. *Que vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*. New Mexico, UNM Press, 248 p.

Poulain J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Paris, PUF, 286 p.

Organization for Economic Cooperation and Development (OCDE), 2017. *OECD Obesity Update 2017*. <https://www.oecd.org/els/health-systems/Obesity-Update-2017.pdf> (consulté le 08/02/2017).

Secretaría de Turismo, Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 2014. *Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018*. https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/documentos/pdf/Politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf (consulté le 14/08/2017).

Suremain C.A. (de), Matta R., 2013. « Manger tradition » ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou). *Trace*, 64 : 44-54.

Unesco, 2010. *Dossier de candidature No. 00400 pour l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel en 2010*. Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, <https://ich.unesco.org/doc/src/07530-FR.pdf> (consulté le 14/08/2017).

Warde A., Martens L., 2000. *Eating out: social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge, Cambridge University Press, 246 p.

» Remerciements

L'auteure remercie Claudia Giacomani, pour sa contribution aux analyses de l'enquête, ainsi que tout le comité éditorial de cet ouvrage, et spécialement Chelsie Yount-André et Audrey Soula pour leur intense travail de révision de ce chapitre. Elle remercie également Danone Nutricia Research, l'Ocha et le Cirad qui ont rendu possible l'organisation à Paris du symposium Manger en ville et la chaire Unesco Alimentations du monde, et spécialement Nicolas Bricas et Damien Conaré pour leur initiative et leur soutien.

Encadré : Promouvoir les « produits locaux » : quelles représentations chez les mangeurs de Lomé (Togo) ?

Élisa Lomet

Alors que l'urbanisation du Togo se poursuit à grande vitesse, les styles alimentaires se redéfinissent. Si la part des produits locaux dans le marché alimentaire loméen se chiffrait à 68 % en 2011, le développement de la classe moyenne laisse craindre une augmentation d'un marché de produits importés (Bricas *et al.*, 2016). Pour améliorer la compétitivité des produits togolais, l'ONG Oadel, soutenue par le gouvernement et des partenaires financiers internationaux, cherche à promouvoir le « consommer local » en apportant un appui particulier aux PME du Togo. Sa stratégie est de promouvoir la vente de produits locaux sous une forme transformée et conditionnée afin de concurrencer les produits industriels importés. Ladite ONG contribuerait ainsi à faire de la croissance du marché urbain un levier de développement de la production alimentaire locale, par le biais de PME créatrices d'emplois. Pour vérifier la pertinence de cette démarche, une enquête a été menée entre avril et juillet 2017 auprès d'un échantillon diversifié de ménages de Lomé sous la forme de 30 entretiens semi-directifs (Lomet et Bricas, 2017). Elle visait en particulier à saisir les représentations autour de la notion de « produits locaux », leurs avantages et inconvénients, ainsi que les moyens de les promouvoir du point de vue des mangeurs.

1. Les « produits locaux », une définition équivoque

Les « produits locaux » sont définis par les opérateurs de développement comme des produits transformés et conditionnés par les PME togolaises, dans une vision économique et politique de réduction de la dépendance alimentaire du pays. Cependant, cette notion ne fait pas sens auprès des mangeurs. Pour la majorité des enquêtés, elle désigne l'ensemble des denrées produites au Togo, quel que soit leur degré de transformation, associant une production agricole exempte de produits chimiques pour les classes moyenne supérieure et aisée. Pour une minorité de la classe populaire, les « produits locaux » se définissent comme l'ensemble des denrées vendues sur le territoire, quelle que soit leur origine. Ce que les enquêtés mettent en avant, pour la valorisation de ces produits, c'est la nécessité de créer une valeur ajoutée recoupant des dimensions géographique (« des produits de chez nous », etc.), territoriale (« igname de Bassar », « riz de Kovié », etc.), qualitative (« produits authentiques », « produits naturels », etc.), historique (« produits de nos grands-mères », etc.), culturelle et sociale (« un savoir-faire avec des valeurs humaines et éthiques », « des produits inscrits dans les habitudes alimentaires », « un soutien pour l'entrepreneuriat local », etc.).

2. La compétitivité des « produits locaux »

Des freins à la promotion de ces produits locaux subsistent, leur diffusion est restreinte aux épiceries spécialisées. Leur coût ainsi que leur présentation restent également insuffisamment attrayants comparés aux produits industriels importés dont l'ONG cherche à se rapprocher. En outre, même si les produits locaux artisanaux concurrents, vendus sur les marchés, font l'objet d'une suspicion sur la qualité sanitaire, les relations de confiance interpersonnelles qui se tissent entre ménagères et vendeuses permettent de dépasser cette crainte. Dans le cas des PME, l'identité des dirigeants, leur engagement à respecter les règles traditionnelles de fabrication et leur honnêteté passent par des marques, des mentions

écrites, un conditionnement qui cherche à symboliser des valeurs industrielles (slogan, photo, pictogramme, etc.), mais ces éléments s'avèrent plus difficiles à valoriser. Les résultats de l'étude montrent en réalité que la promotion des produits togolais doit nécessairement tenir compte des attributs de la confiance et de leur constitution : transparence, proximité géographique, relationnelle et organisationnelle. Ceci reposerait finalement sur le contrôle de la gestion des entreprises locales, des processus de transformation, de la composition des produits et de leur mise en place sur le marché ainsi que sur la présentation des produits finaux, leur labélisation et leur certification.

3. Des axes de réflexion pour des stratégies d'action

L'enquête réalisée amène à des interrogations quant aux mécanismes de la diffusion des produits locaux de manière plus large et à leurs effets d'entraînement. Ces produits sont-ils susceptibles de concurrencer les produits industriels importés grâce à une valeur supposée nettement supérieure du fait de leur origine locale ? Ne pourraient-ils pas être diffusés au-delà des magasins spécialisés pour atteindre les étals de marchés, les épiceries de quartier, voire les supermarchés qui émergent ? Leur arrivée sur le marché favorise-t-elle une amélioration de la qualité des produits artisanaux pour tenir la concurrence ? D'autres pistes d'organisation des PME ne devraient-elles pas être étudiées telles qu'une mutualisation de la transformation et du conditionnement ?

Références

Bricas N., Tchamda C., Mouton F. (dir.), 2016. *L'Afrique à la conquête de son marché alimentaire intérieur. Enseignements de dix ans d'enquêtes auprès des ménages d'Afrique de l'Ouest, du Cameroun et du Tchad*. Paris, AFD, collection Études de l'AFD, n° 12, 132 p.

Lomet E., Bricas N., 2017. *Étude des styles alimentaires à Lomé pour identifier les moyens de relancer la consommation de produits locaux*. Rapport de synthèse, Montpellier, 29 p., www.inter-reseaux.org/ressources/article/etude-des-styles-alimentaires-a?lang=fr (consulté le 02/11/2019).

Remerciements

Cette étude a été réalisée dans le cadre du Projet de promotion et accès aux produits issus de l'agriculture familiale au Togo, mis en œuvre par Acting For Life (Estelle Dandoy) avec l'ONG togolaise Oadel (Tata Ametoenyenu) et financé par la Fondation de France, le CFSI et l'AFD (programme Pafao). L'auteure remercie chaleureusement Nicolas Bricas (Cirad) pour la direction scientifique de cette étude et ses conseils lors de la rédaction de ce texte, ainsi que Ami Ezin pour la conduite, la retranscription et la traduction des entretiens à Lomé. Enfin, l'auteure exprime toute sa gratitude envers les coordinateurs de cet ouvrage, les relecteurs et évaluateurs pour leurs précieux conseils, leurs corrections et pistes d'amélioration.

DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4/ce

